

GÂTEAU À LA CRÈME DE MARRONS ET GANACHE CHOCOLAT-BACON

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

634
CALORIES

9 g
PROTÉINES

60 g
GLUCIDES

39 g
MATIÈRES GRASSES

40
minutes
PRÉPARATION

40
minutes
CUISSON

6 à 8
PORTIONS

COUPES



Bacon

INGRÉDIENTS

3/4 tasse	Farine	180 ml
1 c. à table	Poudre à pâte	15 ml
Une pincée	Sel	Une pincée
9 oz	Crème de marrons du commerce	250 g
1/2 tasse	Beurre à température ambiante	125 ml
1/3 tasse	Cassonade	80 ml
2	Oeufs	2

BACON ET GANACHE

5	Tranches de bacon, émincées	5
2 c. à table	Sirop d'érable	30 ml
1/4 tasse	Pacanes	60 ml
3,5 oz	Chocolat noir 60 % de cacao, en pépites ou en petits morceaux	100 g
2/3 tasse	Crème 35 %	150 ml

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule à gâteau rond de 20 cm (8 po).
2. Préparer le gâteau. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un bol, au batteur électrique ou au fouet, battre la crème de marrons, le beurre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer les œufs puis les ingrédients secs.
4. Verser dans le moule et cuire au four de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser tiédir et démouler le gâteau sur une grille. Laisser refroidir.
5. Préparer le bacon et la ganache. Dans une grande poêle, à feu vif, cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant et retirer le maximum de gras. Ajouter le sirop d'érable et les pacanes. Poursuivre la cuisson environ 2 minutes. Transférer le mélange sur un papier parchemin. Réserver.
6. Placer le chocolat dans un bol.
7. Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat. Laisser fondre 1 minute. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laisser reposer 15 minutes ou jusqu'à ce que la ganache soit tartinable. Étaler sur le gâteau refroidi et garnir du mélange de bacon et pacanes au sirop d'érable.